

Osso Buco

Toplam 145 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 120 dk

4 kişilik

Zor

~470 kcal

Açılış 9/10

Milano usulü kemikli dana incik, sebze ve domatesle ağızta pişen gösterişli bir ana yemek.

Malzemeler

- 4 dilim Dana incik
- 3 yemek kaşığı Un
- 40 gr Tereyağı
- 1 adet Soğan
- 1 adet Havuç
- 1 adet Kereviz sapı
- 1.5 su bardağı Domates püresi

Yapılışı

1. İncikleri una bulayıp tereyağındaki yüzünü 6 dakika kızartın.
2. Soğan, havuç ve kereviz sapını ekleyip 8 dakika kavurun.
3. Domates püresini ekleyin ve kapağı kapatın.
4. Kızartma 2 saat pişirin.

PÜF NOKTASI

İnciği unladiktan sonra kızartma adını gövdeli olmaları sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Risotto veya sade pilavla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kereviz